10/2007

Mod:MULTI-TC

Production code:601150

Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen

DE

06/2007

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	5
Aufstellung	1	Wartung	5
Anwendung und Sicherheit	2	Norm-Konformität	7
Reinigung, Hygiene, Unterbringung	5		

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine" oder „Gerät" bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine unendliche Liste mahnender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener zur Verfügung steht und immer am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Der Multi Green ist eine Küchenmaschine für die Frischkostzubereitung mit zwei Funktionen:

- Frischkost-Schneidaufsatz zum Zerkleinern, Zerschneiden, Schnitzeln und Reiben (Zubereitung von Rohkost, Gemüse, Obst, Käse, usw.)
- Cutter-Aufsatz: zum Schneiden, Hacken, Mischen (Kräuter, Gemüse, Fleisch, Saucen, Teig, usw.)

Der platzsparende Multi Green ist immer zur Hand und stellt eine ideale Lösung für die rasche und wirtschaftliche Zuberei-tung aller Frischkostgerichte im Gastronomiegewerbe dar.
Der Multi Green besteht aus:

1) Motorsockel

A Füße
B Gehäuse
C Gehäuseoberteil
D Antriebswelle
E EIN/AUS-Tasten
Einschalter (grün) mit der Aufschrift ON
Ausschalter (rot) mit der Aufschrift OFF

2) Frischkost-Schneidaufsatz
F Auswurfscheibe
G 4 Schneidscheiben (Grundausstattung)
H Trichterblock
I Einfülltrichter
J Druckhebel
K Einfüllöffnung für lange Gemüse
L Stößel

3) Cutter-Aufsatz
M Deckel
N Rotor mit Schrägmessern
O Kessel

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

• Bruttogewicht mit Verpackung: 15,5 kg/Nettogewicht: 14,5 kg
• Abmessungen der Verpackung in mm:
L: 500 l: 260 h: 440

• Abmessungen des Multi Greens mit:

A Frischkost-Schneidaufsatz
B Cutter-Aufsatz

2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG

• Multi Green ist ein Gerät, das auf einen 700 bis 900 mm hohen Tisch gestellt wird. Seine 4 Füße verleihen ihm eine ausgezeichnete Standsicherheit.

• Bei Aufstellung auf dem Tisch wird die Benutzung eines gewöhnlichen, bis zu 175 mm hohen Auffangbehälters ermöglicht. Bei höheren Behältern kann das Gerät an den Tischrand gestellt werden, um das Schnittgut in dem tiefer stehenden Behälter aufzufangen.

• Die ergonomische Ausführung des Gerätes gestattet an jedem Ort seine Benutzung unter Berücksichtigung der räumlichen Gegebenheiten.

• Auffangen des Schnittgutes:

A auf der linken Seite
B auf der rechten Seite
C auf der Vorderseite
D auf der Rückseite

2.3 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: ±5%
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Größe in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte F, Abbildung 2.3a.

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den equipotenziellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differenzial für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) einzubauen.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

• Die Maschine wird über einen angegossenen Stecker mit Wechselstrom versorgt, 2 Pole + Erde, Kaliber 10/16A.

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die elektrische Einrichtung muß durch einen Differential-schutzschalter und eine 16 A Schmelzsicherung geschützt sein.

Die Erdung durch grüngelben Erdungsdraht ist Pflicht.

• Technische Daten des Motors :

A Phasenzahl (1 Wechselstrom)
B Nennspannung (in Volt)
C Frequenz (Hertz)
D Nennleistung (Watt)
E Nennstromstärke (Ampere)
F Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)
G Stromverbrauch (Anhaltswert in kWatt/Stunden)

Anwendung und Sicherheit

ACHTUNG

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Aufstellland geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen: Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.

Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einweg-Kopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

VORSICHT: Jegliche Arbeiten zur Reinigung und Wartung bergen die Gefahr von Schnittverletzungen, keine Gewalt anwenden und die Hände in ausreichendem Abstand von den schneidenden Bereichen halten.

Immer für die Arbeiten passende Schutzausrüstungen benutzen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

3.1 DIE SICHERHEIT DES BENUTZERS WIRD DURCH FOLGENDE PUNKTE GEWÄHRLEISTET:

- Sicherheitsabschaltung des Motors beim Anheben des Druckhebels. Dadurch ist ein gefahrloses Einfüllen gewährleistet.
- Der Motor kann nicht starten, wenn der Trichteraufsatz bzw. der Cutter-Deckel nicht aufgesetzt ist.
- Durch ihre geringen Abmessungen sind die Einfüllöffnung für lange Gemüse sowie die mittlere Deckelöffnung ungefährlich.
- Durch das Einfüllen über den Trichter, der mit der Auswurfscheibe und den Schneidscheiben verbunden ist.
- Die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung, sowie Reinigung und Wartung des Gerätes.

RESTRISIKEN

Die Maschine birgt folgende Restrisiken:

• Wird die Hand in den Auswurfbereich der Produkte eingeführt, kann dies dazu führen, dass rotierende Teile die Hand zerquetschen oder einklemmen.

3.2 WAHL DER SCHNEIDSCHEIBEN

Als Grundausstattung des Gerätes mitgelieferte Scheiben:

TD2 - TD3 - RD2 - ED2

• **Schneidscheiben TD:** Gerader Schnitt von geraden 2 bis 7 mm starken Scheiben.

• **Schneidscheiben WD:** Wellenschnitt, 2 mm stark.

- Gemüse: Kartoffeln, Karotten, Auberginen, Rüben, Rot- und Weißkohl, Champignons, Salatgurken, Zucchinis, Chicorée, Fenchel, Zwiebeln, Lauch, Radieschen, usw.
- Früchte: Mandeln, Bananen, Zitronen, Orangen, Äpfel, usw.

• **Reibscheiben RD:** Reiben Ø 2 bis 7 mm.

- Gemüse: Karotten, Selleriesalat, Rettich, Rüben, Meerrettich, usw.
- Andere: Schweizer Käse, Mozzarella, Nüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Schokolade, usw.

• **Schnitzelscheiben ED:** Schnitzel

- fein 2 x 2 mm: Strohkartoffeln, Selleriesalat, Karotten, usw.
- mittel 4 x 4 mm: Streichholzkartoffeln, Karotten, usw.

3.3 INBETRIEBNAHME DES FRISCHKOST-SCHNEIDAUFSATZES

• Der Mini Green wird vollständig montiert mit Trichterblock und Auswurfscheibe geliefert.

- Den Trichterblock im Uhrzeigersinn drehen, um ihn vom Gehäuse zu lösen und die Auswurfscheibe abnehmen.

Vor jedem Arbeitsgang sicherstellen, daß Schneidkammer, Antriebswelle, Auswurf- und Schneidscheibe einwandfrei sauber sind.

Das Gerät wird wir folgt montiert:

• Die Auswurfscheibe auf die untere Auflagefläche der Antriebswelle setzen und überprüfen, ob sie richtig aufliegt.

• Die gewünschte Schneidscheibe (siehe Wahl der Schneidscheiben, Absatz 3.2) auf die obere Auflagefläche der Antriebswelle setzen und überprüfen, ob sie richtig aufliegt.

• Der Trichterblock wird auf dem Gehäuse angebracht, wobei die Riegel den entsprechenden Einkerbungen gegenüber liegen müssen. Der Griff des Druckhebels befindet sich dabei auf der Seite der Schalttasten. Aufsetzen und einrasten.

- Den Trichterblock gegen den Uhrzeigersinn drehen und bis zum Anschlag verriegeln. Er muß richtig sitzen und seine Form mit dem Gehäuse eine Einheit bilden.
- Überprüfen, ob sich der Hebel leicht betätigen läßt.

• Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Empfehlung: Zum Ausbau der Auswurfscheibe diese an der Auswurfseite mit dem Daumen in der Mitte und den Fingern an der Unterseite fassen.

3.4 WAHL DER EINFÜLLÖFFNUNGEN JE NACH FUNKTION

1) Einfülltrichter mit Druckhebel

A Scheibenschneiden **B** Schnitzeln **C** Reiben

- Einführen von großem Schnittgut (maximal 130 x 60 mm)

• Beim Einfüllen von Hand wird ein Stück nach dem anderen oder eine Handvoll nach der anderen eingegeben, wobei darauf zu achten ist, daß das Schnittgut sich in der richtigen Lage befindet, um unregelmäßige Schnitte zu vermeiden. Empfindliche Sorten (Tomaten, Zitrusfrüchte, usw.) sollten leicht an den Schachtrand gedrückt werden.

2) Einfüllöffnung für lange Gemüse mit abnehmbarem Stößel

• Zum Schneiden von langen Gemüsesorten in Scheiben (Karotten, Chicorée, Salatgurken, Lauch, usw.) bei einer maximalen Öffnung von Ø 52 mm.

• Sollen lange Gemüseformen in Scheiben geschnitten werden, werden sie mit den Spitzen nach vorn eingeführt.

• Das Einfüllen von Hand geschieht durch senkrechtes Einführen entweder des einzelnen Schnittgutes oder bei kleinen Sorten eine Handvoll nach der anderen in die Einfüllöffnung für lange Gemüse.

Zum Vermeiden von: -schrägen und unregelmäßigen Schnitten: lange Gemüsesorten entgegengesetzt gebündelt einführen.
- Verklemmen: Spitzen vorher abschneiden.

3.5 BENUTZUNG DES EINFÜLLTRICHTERS UND DES DRUCKHEBELS

• **Der Multi Green kann nur bei richtiger** Verriegelung des Trichterblocks auf dem Motorsockel gestartet werden. Ist dies nicht der Fall, verhindert die Sicherheitsabschaltung ein Starten (siehe Absatz 3.1).

- Den Stößel in der Einfüllöffnung für lange Gemüse lassen, damit das Schnittgut nicht nach oben steigen kann.
- Die EIN-Taste drücken.
- Den Druckhebel mit einer Hand anheben.

- Sobald der Druckhebel den Einfülltrichter verläßt, schaltet der Motor automatisch ab. Dadurch ist das Einfüllen völlig gefahrlos.

- Beim erneuten Senken des Hebels, schaltet der Motor wieder automatisch ein.

- Mit dem Druckhebel das Schnittgut in dem Einfülltrichter unter entsprechend dosiertem Druck bis zum unteren Anschlag drücken.
- Den Druckhebel wieder nach oben ziehen und den Arbeitsgang wiederholen.
- Nach Beendigung wird das Gerät mit der roten AUS-Taste abgeschaltet.

Hinweis: Dosieren Sie den Druck auf den Druckhebel entsprechend:
- dem Schnittgut (bei weichen Obst- oder Gemüsesorten wenig Druck),
- der Schneidscheibe (die Reibscheibe verlangt höheren Druck als die Schneidscheibe).

3.6 BENUTZUNG DER EINFÜLLÖFFNUNG FÜR LANGE GEMÜSE UND DES STÖSSELS 3.6

- Den Druckhebel in unterer Stellung lassen.
- Das Gerät mit der EIN-Taste einschalten.
- Mit einer Hand den Stößel herausziehen und mit der anderen Schnittgut einfüllen.
- Das Schnittgut mit dem Stößel nach unten drücken.
- Nach Beendigung wird das Gerät mit der roten AUS-Taste abgeschaltet.

⚠ Niemals die Hand oder harte Gegenstände bei laufendem Gerät in einen Einfülltrichter einführen.

3.7 INBETRIEBNAHME DES CUTTER-AUFSATZES

• Falls nötig den Frischkost-Schneidaufsatz abnehmen (siehe Absatz 3.3) und darauf achten, daß die Auswurfscheibe ebenfalls entfernt wird.

Vor dem Aufsetzen des Cutter-Aufsatzes die Zentrierung und die Einkerbungen des Geräteoberteils, die Antriebswelle, den Rotor, den Kessel und den Deckel auf Sauberkeit überprüfen.

Zur Bestückung des Gerätes:

• Kessel auf den Motorsockel setzen. Ihn so positionieren, daß seine Ösen in die Einkerbungen des Gehäuseoberteils eingeführt werden, dann einrasten. 3.7a

• Rotor auf die obere Auflagefläche der Antriebswelle setzen und sein richtiges Aufliegen überprüfen (der unteres Messer etwa 2 mm vom Kesselboden entfernt). 3.7b

• Deckel auf dem Motorsockel anbringen: 3.7c

- Ihn so positionieren, daß seine Ösen in die Einkerbungen des Gehäuseoberteils eingeführt werden, dann durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ↻ bis zum Anschlag verriegeln.
- Der Deckel muß richtig sitzen und mit dem Gehäuse eine Einheit bilden.

• Zum Abnehmen des Cutter-Aufsatzes umgekehrter Reihenfolge verfahren.

• Der Rotor kann gleichzeitig mit dem Kessel entfernt werden.

3.8 BENUTZUNG DES CUTTER-AUFSATZES

Der Multi Green kann nur bei richtiger Verriegelung des Deckels auf dem Motorsockel gestartet werden, da sonst die Sicherheitsabschaltung ein Starten verhindert.

- Kessel, Rotor (siehe Absatz 3.7) einsetzen, anschließend das Schnittgut in den Kessel geben und den Deckel schließen.
- Die EIN-Taste drücken.

Hinweis: Flüssigkeiten und Zutaten können bei laufendem Rotor durch die mittlere Deckelöffnung eingefüllt werden.

- Der mittlere Kanal des Kessels und der Rotor sind gegen Flüssigkeiten abdichtet.

- Durch die Neigung der Messer wird ein rasches und gleichmäßiges Mischen sichergestellt.

⚠ Niemals die Hand oder harte Gegenstände bei laufendem Gerät in einen Einfülltrichter einführen.

3.9 EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DIE BENUTZUNG DES CUTTERS

Die Mengenangaben dienen als Richtlinien

NAHRUNGSMITTEL	ANMERKUNG
FLEISCH **Grob gehackt**	Alle Füllungen und Pasteten
- Terrinen - Würste - Würstchen - Hacksteak	Kurz hacken (10 bis 30 Sekunden) je nach gewünschter Feinheit
Fein gehack - Füllungen - Pasteten	Etwas länger hacken (1 bis 4 Minuten) Auf Beibehaltung der Schnittgüte der Messer achten.
- Mindest-/Höchstmenge	100 g / 800 g
GEMÜSE UND OBST	
- Püree - Pasteten - Kompott - Coulis	Gleiche Empfehlungen hinsichtlich Schnittgüte und Anpassung des Rotors entsprechend der Gemüse- und Obstsorten.
- Mindest-/Höchstmenge	100 g / 1 kg
HACKEN - Petersilie - Zwiebeln	Gut geschärfte Messer benutzen Die Petersilie sollte gut abgetropft sein.
- Höchstmenge	Gefüllter Kessel

NAHRUNGSMITTEL	ANMERKUNG
TEIG - Mürbeteig - Zuckerteig - aufgeweichter Teig - Blätterteig - Quiche-Teig	Alle Zutaten in die Kessel geben: Mehl, Salz, Fett und Wasser. Der Teig ist in wenigen Sekunden fertig (10-15s). Setzen Sie nur kaltes Wasser zu, um ein Aufwärmen des Teiges zu verhindern. Zum Aufweichen in maximaler Menge wird das Wasser auf das Mehl gegeben und sofort gerührt.
- Mindest-/Höchstmenge	100 g / 800 g Mehl
PULVER - Mandeln - Haselnüsse	Gewünschten Feinheit je nach Dauer des Hackens.
VERSCHIEDENES - Mayonnaise	Bei kleinen Mengen zuerst etwas Öl in den Kessel geben
- Höchstmenge	1 l Öl

Reinigung, Hygiene, Unterbringung

ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt werden

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN DES GERÄTES

- Die abnehmbaren Teile (Trichteraufsatz, Stößel, Schneid-, Auswurfscheibe des Frischkost-Schneidaufsatzes oder Kessel, Rotor, Deckel des Cutter-Aufsatzes) entfernen, mit heißem Wasser spülen und trocknen.
- Die Schneidkammer mit einem feuchten Schwamm reinigen.

Vorsicht beim Umgang mit dem Rotor.(Gefahr von SCHNITTVERLETZUNGEN - BESCHÄDIGUNGEN).

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- Gleiche Vorgehensweise wie unter 4.1 beschrieben, anschließend:
- Die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels spülen.
- Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Hinweis: Der Rotor des Cutter-Aufsatzes ist dank der seitlichen Abflußöffnungen unter dem Griff leicht zu reinigen.

- Die Schneidkammer mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen, anschließend abspülen.
- Die Außenseite des Motorsockels mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen, anschließend abspülen.

Hinweis: Kunststoffteile sollten nicht in der Spülmaschine gespült werden.
- Auf Materialverträglichkeit (Plastik, Edelstahl) der für die Geräteteile verwendeten Reinigungsmittel achten.
- Bitte keine scharfen, die Oberfläche verkratzenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden, die zu Rissen in den Kunststoffen führen könnten.

4.3 UNTERBRINGUNG 4.3

- Nach dem Reinigen des Gerätes alle Ausrüstungsteile in erhältlicher Wandablage aufbewahren.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB

- Das Gerät angeschlossen ist.
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- Der Frischkost-Schneidaufsatz oder der Cutter-Aufsatz verriegelt und eingerastet ist.
- Sich der Druckhebel im Inneren des Einfülltrichters befindet.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten.
- Den richtigen Sitz aller drehenden Teile (Schneid- und Auswurfscheibe, Rotor) überprüfen.
- Diese Teile herausnehmen, ggf. reinigen und erneut einsetzen.

5.3 SCHNITTQUALITÄT

Vor jeglichem Eingriff ist das Gerät auszuschalten.

- Bei unbefriedigendem Auswurf, überprüfen ob
- die Auswurfscheibe richtig sitzt,
- der Ausgang nicht durch das im Auffangbehälter befindliche Schnittgut verstopft wird,
- sich kein Schnittgutstau in der Schneidkammer gebildet hat.

- Bei unbefriedigender Schnittqualität, sind folgende Punkte zu überprüfen:
- die Drehrichtung (gegen den Uhrzeigersinn siehe oben),
- Einsatz der geeigneten Schneidscheibe (siehe Absatz 3.2),
- der einwandfreie Zustand des Schneidwerkzeuges,
- die Wahl des Einfülltrichers,
- die Lage des Schnittgutes im Einfülltrichter (siehe Absatz 3.4)

Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung

ATTENTION !!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 6.1

• Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten muss bei jedem Einsatz kontrolliert werden.Der Motor muss in folgenden Fällen nach maximal 2 Sekunden stoppen:

- Beim Anheben des Druckhebels, Höhe F von maximal 30 mm vom Trichterrand.
- Bei Entriegelung des Frischkost-Schneidaufsatzes oder des Cutterdeckels.

• Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:

- darf das Gerät nicht benutzt werden,
- muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.2 ELEKTRISCHE BAUTEILE

6.2 siehe Schaltpl

• Zugang zu den elektrischen Bauteilen:

- Netzstecker des Gerätes ziehen.

⚠ Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

• Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z. B. Schraubenzieher) zu entladen.

• **Farbkennzeichnung der Drähte:**

- Leistungskreis: schwarz
- Steuerkreis: rot
- Motor: (A) Rot- (E) Blau - (F) schwarz - (G) Orange - (H) Violett
- Phase: L
- Nulleiter: N
- Erde: B/C gelb-grün
- Kabel Steuerung : (J) Braun- (I) Grau - (K) Rosa - (E) Blau- (D) Weiß

• **Kennzeichnung der Bauteile:**

O : AUS-Drucktaste
I : EIN-Drucktaste
S1 : Sicherheitsvorrichtung des Blocks oder des Kessels
S5 : Sicherheitsvorrichtung des Druckhebels
B : Klemmleiste
M : Wechselstrommotor
KI : Startrelais
CP : Dauerkondensator
CD/F : Start/Brems-Kondensator
CPu : Leistungskarte
X : Stromkabel

6.3 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.

⚠ Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der elektrisch Daten.

• Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

Norm-Konformität

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie CEM 2004/108
- 2006/95/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/EG Richtlinie Geräterecycling

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol " " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- **Europäische Normen:**

  EN 6O 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen,

  EN 1678-1998 Integrierte Sicherheitsvorkehrungen, Gemüseschneider.

  EN 12852 - Zubehörgeräte für Maschinen mit zusätzlicher Aufstecknabe - Sicherheits- und Hygienevorschriften,

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte EU-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte EU-Konformitäts-Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 = 71 dBA

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Integrierte Sicherheitsvorkehrungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.

- 1935/2004 CEM mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Kunstoffe.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

Die Maschine hat den CNERPAC-Konformitätsnachweis über Nahrungsmittelverträglichkeit sowie die NSF-Konformitäts-bescheinigung Standard 8 erhalten.